



cuisine4arabe

Delices



Du jour



25
Recettes

GÂTEAUX A LA NOIX DE COCO

Ingredients

Pâte :

- 500g de beurre ramolli
- 500g de sucre cristallisé
- 2 cuillères à café d'huile
- 2 boîtes de yaourt arôme abricot
- farine

Farce :

- 50 g de raisins secs
- Confiture d'abricot
- Noix de coco

Décoration :

- Fleurs et feuilles en pâte d'amande
- Perles argentées

Préparation

- 1 - Dans un récipient, ramollir le beurre jusqu'à obtenir une crème.
- 2 - Ajouter l'huile, le sucre puis le yaourt et bien mélanger le tout.
- 3 - Ajouter la farine progressivement jusqu'à obtenir une pâte molle.
- 4 - Laisser reposer 20 mm environs.
- 5 - Sur un plan de travail fariné, abaisser finement la pâte.
- 6 - Placer la pâte dans des petits moules carrés. (voir photo).
- 7 - Après cuisson, les tremper une fois dans du miel puis une seconde fois dans de la confiture.
- 8 - Introduire la farce préparée, puis décorer de fleurs, pétales et de noix de coco.

حلويات بجوز الهند

المقادير

العجينة :

- 500غ زبدة طرية
- 500غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق صغيرة زيت
- 2 علب ياغورت نكهة المشمش
- قرفة

المشعو

- 50غ عنب جاف (زبيب)
- مربى المشمش
- جوز الهند

التزيين :

- ورود وأوراق بعجينة اللوز
- عفاش فضي

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، أخلطي الزبدة حتى تتحصل على كريمة.
- 2 - ضفي الزيت، السكر ثم الباغورت وأخلطي الكل جيدا.
- 3 - ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصل على عجينة طرية.
- 4 - أتركها ترتاح حوالي 20 دقيقة.
- 5 - على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بشكل رقيق جدا.
- 6 - ضعي العجينة في قوالب صغيرة مربعة (انظر الصورة).
- 7 - بعد الطهي، إغطسيها مرة في العسل ومرة أخرى في المربي.
- 8 - إملثيها بالحشو المحضر، ثم زينها بالورود والأوراق وجوز الهند.



Ingredients

Pâte :
- 80 g de sucre cristallisé
- 80 g de farine
- 4 œufs
crème :
- 1 verre de beurre ramolli
- 1 verre de miel
Extrait de pistache
- colorant alimentaire vert
- pistaches finement moulues

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre puis battre énergiquement.
- 2 - Ajouter la farine progressivement jusqu'à obtenir une pâte liquide.
- 3 - beurrer le moule à biscuits.
- 4 - Mettre le mélange dans le moule et l'enfourner à 180°.
- 5 - Après cuisson, couper des formes ovales, les disposer l'une sur l'autre et les coller à l'aide de la crème préalablement préparée.
- 6 - Garnir d'une couche de crème parsemée de pistaches.

بسكوي سافوا

المقادير

العجينة :
- 80 غ سكر مسحوق
- 80 غ فربنة
- 4 بيضات
الكريمة :
- 1 كأس زبدة ذوية
- 1 كأس عسل
- نكهة الفستق
- ملون غذائي أخضر
- فستق مجري رفيع

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي البيض، السكر ثم أخفقي بسرعة.
- 2 - ضفي الفربنة تدريجياً لتحصلي على عجينة سائلة.
- 3 - إدهني مول البسكوي بالزبدة.
- 4 - ضعي الخليط في المول وأدخليه للطهي في فرن درجة حرارته 180°.
- 5 - بعد الطهي، قطعي أشكالاً بيضوية، ضعي الواحدة فوق الأخرى وألصقها بالكريمة المحضرة مسبقاً.
- 6 - زيني بطبقة من الكريمة وذرذي عليها الفستق.



cuisine4arabe



Ingrédients

- 2 mesures de noix de coco finement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 2 blancs d'œufs (selon la grosseur)
- Fruits confits
- Glaçage :
- 1 boife de chocolat
- 2 c à soupe de lait (liquide)
- 1 petit morceau de beurre
- 1 marceau de glaçon

Décoration :

- Amandes effilées
- Cerises confites

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre la noix de coco, le sucre, les fruits confits, puis ramasser avec les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2 - Former, des pyramides, les disposer dans un plat fariné, puis les enfourner.
- 3 - Après cuisson, les plonger dans le glaçage au chocolat, ensuite les persemmer d'amandes effilées et les piquer d'une demi - cerise confite.

أهرام برقائق اللوز و جوز الهند كيفية التحضير

المقادير

- 2 كيلات جوز الهند مروحى وفينق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 بياض البيض (حسب الحجم)
- فواكه مصبرة
- الطلاء :
- 1 علبه شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة حليب (سائل)
- 1 قطعة صغيرة زبدة
- 1 قطعة جلبد
- النزيين :
- لوز مبسل
- كرز مصبر

- 1 - في وعاء، ضعي جوز الهند، السكر، الفواكه المصبرة، ثم إجمعي ببياض البيض حتى تتحصل على عجينة متجانسة.
- 2 - شكلي أهرامات، ضعها على صينية موشوشة بالفريشة ثم أدخلها للطهي.
- 3 - بعد الطهي، إغطسها في طلاء الشكلاطة ثم نوزي عليها اللوز المنسل وضعي عليها نصف حبة كرز مصبر.



cuisine4arabe



Ingredients

- 300 g de pâte feuilletée
- Farce :
- 100 g de dattes «GHERS»
- coupé en petits morceaux
- 150 g d'amandes concassées
- non émondées
- 1 c à café de confiture de citron
- 1 jaune d'œuf
- Décoration :
- 1 jaune d'œuf

Préparation

- 1 - sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée et découper en rondelles.
- 2 - Remplir d'1 c à café de farce puis recouvrir d'une autre rondelle. (Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte).
- 3 - A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de chaque gâteau de jaune d'œuf, puis taire des traits entrecroisés au couteau ou à la fourchette.

Pâte feuilletée

Ingredients

- 50 g de farine
- 5 g de margarine
- pour feuilletage
- 1/4 verre d'eau
- 1 pincée de sel

préparation :

- Dans une terrine, mettre la farine, le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- Couvrir et laisser reposer pendant 15 mn.
- Sur un plan de travail saupoudré de farine, étaler la pâte en formant un carré épais de 3 cm.
- Déposer la margarine au milieu, puis plier les 4 côtés et mettre au réfrigérateur (répéter l'opération 4 fois).

لاقلات

المقادير

- 300 غ عجينة مورقة
- الحشو
- 100 غ تمر (غرس) مفصع إلى قطع صغيرة
- 150 غ لوز مكسر غير مقشر
- 1 ملعقة صغيرة مربى اللبنة
- 1 صفار بيضة
- الزبيب :
- 1 صفار بيضة

كيفية التحضير

- 1 - على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة المورقة وقطعيها إلى دوائر.
- 2 - إملئيها بملعقة صغيرة من الحشو ثم غطيها بدائرة أخرى من العجينة (أعيدي العملية حتى إنتهاء العجينة).
- 3 - بواسطة ريشة، إظلي سطح الحلوى بصفار البيض، ثم بواسطة سكين أو شوكة شكلي خطوطا متشابكة.

العجينة المورقة

المقادير

- 50 غ عر عر
- 5 غ مارجرين
- 1 كأس ماء
- 1 ملعقة ملح

كيفية التحضير :

- في وعاء، ضعي الفريشة، فوطة الملح ثم الماء تدريجيا حتى تنحسلي على عجينة خفيفة
- غطيها وأتركيها ترنح حوالي 15 دقيقة.
- على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة على شكل مربع بسمك 3 سم.
- ضعي في المركز مكعبات صغيرة من المارجرين، إرفعي أطراف العجينة، إطويها ثم ضعيها في النلاجة (أعيدي العملية 4 مرات).



Ingredients

pâte :

- 3 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 1 c à café de levure chimique
- 2 c à café de miel

- Farine

Farce :

- Halkouma

Décoration :

- Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre les jaunes d'œufs, le miel, le sucre, le beurre, la levure, puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 2 - Former des boules de la grosseur d'une mandarine,
- 3 - Introduire au centre la Halkouma, placer les boules dans le moule (modèle syrien).
- 4 - Faire cuire à température moyenne.
- 5 - Sortir du four et saupoudrer de sucre glace.

حلوى سورية

المقادير

العجينة :

- 3 صفار بيض

- 250 غ زبدة طرية

- 1 كأس سكر ناعم

- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

- 2 ملاعق صغيرة عسل

- فربنة

الحشو :

- حلقومة

التزيين :

- سكر ناعم

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي صفار البيض، العسل، السكر، الزبدة، الخميرة، ثم ضعي تدريجياً الفربنة حتى تتحصلي على عجينة طرية.
- 2 - شكلي كريات بحجم حبة مندرين.
- 3 - ادخلي في المركز الحلقومة، ضعي الكريات في المول (نموذج سوري).
- 4 - ادخليها للطهي في درجة حرارة متوسطة.
- 5 - أخرجيها من الفرن وذرني عليها السكر الناعم.



cuisine4arabe



LE CHOCOLAT

Ingredients

- 100 g de beurre
 - 150 g de sucre glace
 - 3 œufs
 - 1 c à café de vanille
 - 30 g de cacao
 - 200 g de chocolat noir (en petits morceaux)
 - ½ sachet de levure chimique
 - 220 g de farine
- Décoration :
- Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre puis laisser refroidir.
- 2 - Ajouter le sucre et bien mélanger, tout en remuant, rajouter les œufs l'un après l'autre la vanille, le cacao, la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte souple et légère.
- 3 - Couvrir la pâte d'un film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frais.
- 4 - A sa sortie, former des petites boules et les enrouler de sucre glace
- 5 - Les disposer sur une plaque farinée.
- 6 - Mettre à cuire à feu moyen.
- 7 - Présenter dans des coisettes.

المشقق بالشكلاطة

كيفية التحضير

- 1 - ذوبي الشكلاطة والزبدة في قدر ثم أتركي الخليط يبرد.
- 2 - ضعي السكر واخطي جيدا، ثم ضعي مع التحريك البيض الواحدة تلو الأخرى، الفانيلا، الكاكاو، الخميرة ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصل على عجينة لينة وخفيفة.
- 3 - غطي العجينة بالبلاستيك الشفاف واطريها ترتاح ساعة في النلاجة.
- 4 - عند إخراجها، شكلي كريات صغيرة ولفيها في السكر الناعم.
- 5 - ضعيها على صينية مرشوشة بالفريشة.
- 6 - ادخليها للطهي في فرن متوسط.
- 7 - قدميها في حاويات.

المقادير

- 100 غ زبدة
- 150 غ سكر ناعم
- 3 بيضات
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 30 غ كاكاو
- 200 غ شكلاطة سوداء (قطع صغيرة)
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 220 غ فرينة
- النزيين :
- سكر ناعم



LE CHOCOLAT

Ingredients

- 100 g de beurre
 - 150 g de sucre glace
 - 3 œufs
 - 1 c à café de vanille
 - 30 g de cacao
 - 200 g de chocolat noir (en petits morceaux)
 - ½ sachet de levure chimique
 - 220 g de farine
- Décoration :
- Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre puis laisser refroidir.
- 2 - Ajouter le sucre et bien mélanger, tout en remuant, rajouter les œufs l'un après l'autre la vanille, le cacao, la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte souple et légère.
- 3 - Couvrir la pâte d'un film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frais.
- 4 - A sa sortie, former des petites boules et les enrouler de sucre glace
- 5 - Les disposer sur une plaque farinée.
- 6 - Mettre à cuire à feu moyen.
- 7 - Présenter dans des coisettes.

المشقق بالشكلاطة

كيفية التحضير

- 1 - ذوبي الشكلاطة والزبدة في قدر ثم أتركي الخليط يبرد.
- 2 - ضعي السكر واخطي جيدا، ثم ضعي مع التحريك البيض الواحدة تلو الأخرى، الفانيلا، الكاكاو، الخميرة ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصل على عجينة لينة وخفيفة.
- 3 - غطي العجينة بالبلاستيك الشفاف واطريها ترتاح ساعة في النلاجة.
- 4 - عند إخراجها، شكلي كريات صغيرة ولفيها في السكر الناعم.
- 5 - ضعيها على صينية مرشوشة بالفريشة.
- 6 - ادخليها للطهي في فرن متوسط.
- 7 - قدميها في حاويات.

المقادير

- 100 غ زبدة
- 150 غ سكر ناعم
- 3 بيضات
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 30 غ كاكاو
- 200 غ شكلاطة سوداء (قطع صغيرة)
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 220 غ فرينة
- التزيين :
- سكر ناعم



AUX ABRICOTS SECS

Ingrédients

pâte :

- 100 g de beurre ramolli
- 4 c à soupe de confiture d'abricots
- Lait en poudre
- 2 c à soupe de sucre glace
- 2 œufs entiers + 1 blanc d'œuf
- Farine

Décoration:

- Abricots secs
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre le beurre ramolli, le sucre, le lait en poudre, les œufs et bien mélanger le tout.
- 2 - Ajouter la confiture puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 - Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à épaisseur moyenne et découper en rondelles.
- 4 - A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface des gâteaux de jaunes d'œufs et piquer le milieu d'un demi - abricot saupoudré de sucre glace.
- 5 - Mettre à cuire pendant 30 mm.
- 6 - A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.
- 7 - Présenter dans des caissettes.

دوائر بالمشمش الجاف

المقادير

- العجينة:
- 100 غ زبدة طرية
- 4 ملاعق كبيرة عري المشمش
- حليب غيرة
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 2 بيضات كاملة + ابيض بيضة
- فريضة
- النوريين
- مشمش جاف
- اصفار بيض
- سكر ناعم

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي الزبدة الطرية، السكر، حليب الغيرة، البيض وأخلطي الكل جيدا.
- 2 - ضفي المربي ثم الفريضة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
- 3 - على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة بسمك متوسط وقطعي دوائر.
- 4 - بواسطة ريشة نقية، إطلي سطح الحلوى بصغار البيض، وثبتي المركز بنصف حبة مشمش مرشوشة بالسكر الناعم.
- 5 - أدخلها للطهي لمدة 30 دقيقة.
- 6 - عند خروجها من الفرن، نثرني عليها السكر الناعم.
- 7 - قدميها في حاويات.



Ingredients

- pâte :
 - 80 g de beurre ramolli
 - 80 g de sucre
 - 250 g de farine
 - 1/2 sachet de levure chimique
 - vanille
 - 1 jaune d'œuf
 - lait (liquide)
 Farce :
 - 80 g de noix de coco
 - 50 g de sucre glace
 - 2 c à soupe de cacao
 - Vanille
 - 1 blanc d'œuf
 - Eau de fleur d'oranger

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre la farine tamisée, le beurre ramolli, le jaune d'œuf, le sucre, la levure, la vanille, mélanger en incorporant le lait jusqu'à obtenir une pâte molle et homogène. Laisser de côté.
 - 2 - Dans un récipient, préparer la farce en additionnant la noix de coco, le cacao, le sucre, la vanille, le blanc d'œuf, puis humecter d'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtenir une pâte plus ou moins liquide.
 - 3 - Répartir la pâte en trois parts égales.
 - 4 - Aplatis la pâte en forme de rectangle, introduire la farce, puis plier la pâte en trois et découper en petits carrés.
 - 5 - Laisser cuire. Après cuisson, étaler dessus une couche de chocolat.
- Le glaçage au chocolat :
- 1 - 1 boîte de chocolat
 - 2 - 2 c à soupe de lait (liquide)
 - 3 - 1 petit morceau de beurre
 - 4 - 1 petit morceau de glaçon
- Mettre au bain-marie sur feu doux.

حلوى الملفوف

كيفية التحضير

- في وعاء، ضعي الزبدة المغرولة، الزبدة الطرية، صفار البيض، السكر، الخميرة، والفانيليا، أخلطي بإضافة الحليب حتى تتحصلي على عجينة طرية ومتجانسة، أتركها على حدى.
 - في وعاء، حضري الحشو بإضافة جوز الهند، الكاكاو، السكر، الفانيليا، بياض البيض ثم بللي بماء الزهر لتتحصلي على عجينة سائلة نوعاً ما.
 - قسمي العجينة إلى 3 أقسام متساوية.
 - أبسطي العجينة على شكل مستطيل، ضعي الحشو ثم لفي العجينة على ثلاثة، وقطعها إلى مربعات صغيرة.
 - أتركها تطهى، بعد الطهي إطلّي السطح بطبقة من الشكلاطة.
- الطلاء :
- 1 - علبة شكلاطة
 - 2 - ملاعق أكل حليب (سائل)
 - 1 - قطعة صغيرة من الزبدة
 - 1 - قطعة صغيرة من جليد.
- ضعي الكل في حمام مائي على نار هادئة.

المقادير

- العجينة:
 - 80 غ زبدة طرية
 - 80 غ سكر
 - 250 غ فريته
 - 1/2 كيس خميرة كيميائية
 - فانيليا
 - 1 صفار بيضة
 - حليب (سائل)
 الحشو:
 - 80 غ جوز الهند
 - 50 غ سكر ناعم
 - 2 ملاعق كبيرة كاكاو
 - فانيليا
 - 1 بياض بيضة
 - ماء الزهر



Ingredients

- pâte
- 1 verre de sucre cristallisé
 - 1 verre d'huile
 - 2 œufs
 - 1 c à soupe de cacao
 - 1 c à soupe de raisins secs
 - 50 g d'amandes non émondées grossièrement moulues
 - ½ verre d'eau de fleurs d'oranger
 - 2 sachets de levure chimique
 - 500 g de farine
- Décoration :
- 300 g d'amandes émondées et finement moulues
 - 1 œuf

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, le cacao, les raisins secs, la levure, l'huile, l'eau de fleur d'oranger et ramasser le tout avec les œufs.
- 2 - Former des boudins, les mettre dans du papier aluminium et laisser repaser au frais pendant 1 demie-heure.
- 3 - Sortir du réfrigérateur et couper en rondelles, les badigeonner d'œuf puis les enrouler dans des amandes concassées.
- 4 - Laisser cuire au four moyen.
- 5 - Présenter dans des caissettes.

كعيكات بالكاكاو

المقادير

- المعجينة :
- 1 كأس سكر مسحوق
 - 1 كأس زيت
 - 2 بيضات
 - 1 ملعقة كبيرة كاكاو
 - 1 ملعقة كبيرة غب حاف (ربيب)
 - 500 غ لوز غير مقشر مرحي خشن
 - 1/2 كأس ماء الزهر
 - 2 كيسين خميرة كيميائية
 - 500 غ فريشة
 - للتزيين :
 - 300 غ لوز مقشر مرحي رفيف
 - 1 بيضة

كيفية التحضير

- في وعاء، ضعي الفريشة، السكر، الكاكاو، الغب الجاف، الخميرة، الزيت، ماء الزهر، واجمعي الكل بالبيض.
- شكلي حرايبش، ضعيها في ورق الألمنيوم وأتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- أخرجيها من الثلاجة وقطعيها إلى دوائر، إطلبيها بالبيض ثم لفنها في اللوز المكسر.
- أتركيها تطهي في فرن متوسط الحرارة.
- قدميها في حاويات.



cuisine4arabe



BOUDINS DE CASSE ET DE ZESTE D'ORANGE

Ingédients

- 4 œufs
 - 200 g de beurre fondu
 - 200 g de sucre glace
 - Zeste d'une orange
 - 2 c à s d'eau de fleur d'oranger
 - 1/2 sachet de levure chimique
 - Vanille
 - Farine
- Décoration :
- 1 paquet de gougrettes
 - Zeste de 2 oranges
 - Confiture d'orange

Préparation

- 1 - Battre les œufs et le sucre au fouet électrique, ajouter l'eau de fleur d'oranger, la vanille, le zeste de citron, la levure et mélanger soigneusement le tout.
- 2 - Laisser reposer 30 mn environ.
- 3 - Ajouter le beurre fondu puis la farine jusqu'à obtenir une pâte souple.
- 4 - Former des petits boudins.
- 5 - Mettre au four à température moyenne.
- 6 - Une fois cuite, les passer dans la confiture d'abricots puis les enrouler de zeste d'orange et de gougrettes.

حرايش القوفريط وقشور البرتقال

كيفية التحضير

أخفقي البيض والسكر بالخلاط الكهربائي، ضفي ماء الزهر، الفانيليا، قشور البرتقال، الخميرة، وأخلطي الكل برفق. أتركها ترتاح حوالي 30 دقيقة. ضفي الزبدة الذائبة ثم الفرينة حتى تتحصلي على عجينة خفيفة. شكلي حرايش صغيرة. ضعها في الفرن، بدرجة حرارة متوسطة. بعد الطهي، أغطسها في مربى البرتقال ثم لغبها في قشور البرتقال والقوفريط.

المقادير

- 4 بيضات
- 200 غ زبدة ذائبة
- 200 غ سكر ناعم
- 1 غشور برتقال
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- فربنة
- النزين
- 1 علبة قوفريط
- غشور برتقال
- مربى البرتقال



Ingredients

- 125 g de noix finement moulues
- 125 g de beurre fondu (froid)
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 125 g de sucre glace
- vanille
- 1 c à soupe de confiture d'abricots

Décoration :

- 1 c à soupe de beurre fondu
- 100 g de sucre glace
- 100 g de noix de coco
- 4 c à soupe de lait pasteurisé
- 70 g de noix concassées

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre, la vanille, la confiture bien mélanger le tout puis ajouter les noix, la levure et la farine.
- 2 - Verser le contenu dans un moule carré préalablement beurré et fariné, enfourner.
- 3 - Une fois cuit, introduire la décoration et enfourner, une deuxième fois.

Décoration:

- Malaxer les morceaux de beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une crème.
- Ajouter la noix de coco, le lait et les noix.

كيك بالجوز

كيفية التحضير

المقادير

- 125 غ جوز مروي وبقى
- 125 غ زبدة ذائبة (باردة)
- 125 غ فربنة
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 2 بيضات
- 125 غ سكر ناعم
- فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة مربى المشمش
- التزيين :
- 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة
- 100 غ سكر ناعم
- 100 غ جوز الهند
- 4 ملاعق كبيرة حليب مبستر
- 70 غ جوز مكسر

- في وعاء، ضعي البيض، السكر، الفانيليا، المربى واخلطي الكل جيدا، ثم ضفي الجوز، الخميرة والفربنة.
- أسكي المحوى في مول مربع ومن المستحسن مدهون بالزبدة ومرشوش بالفربنة أدخله للطهي.
- عند الطهي، زيني الحلوى وأعيديها للفرن للمرة الثانية.
- التزيين :
- أخلطي قطع الزبدة مع السكر حتى تحصل على كريمة
- ضفي جوز الهند، الحليب والجوز.



Ingredients

Pâte sablée :

- 250 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre glace
- ½ c à café de vanille
- ¼ c à café de levure chimique
- 1 œuf
- zeste d 1 citron
- farine
- Pâte d'amandes :
- 2 mesures d'amandes moulues en poudre
- 1 mesure de sucre glace
- ½ mesure d'eau de fleurs d'oranges
- vanille
- 1 petit cube de beurre
- Décoration :
- confiture d'abricots
- Fleurs et feuilles en pâte d'amandes
- Perles argentées

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre, la vanille, 1 œuf, le zeste d'1 citron et bien mélanger le tout.
- 2 - Ajouter progressivement la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 3 - Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie (épaisseur moyenne) former des fleurs avec un moule (voir photo).
- 4 - D'un autre côté, préparer la pâte d'amandes avec les ingrédients donnés (sur feu doux). Une fois refroidies découpez-la de la même façon, que les méthodes indiquées.
- 5 - Les coller deux à deux puis décorer d'une fleur et d'un pétale chacune d'elles.

ورود بعجينة اللوز و عجينة سابلية

المقادير

- عجينة سابلية
- 1 - 250 غ زبدة طرية
- 1 - 125 غ سكر ناعم
- 1 - 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 - 2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 بيضة
- 1 - 1 قشور حبة ليمون
- 1 - 1 قشور حبة ليمون
- عجينة اللوز :
- 1 - 2 كيلات لوز محشي غيرة
- 1 - 1 كيلات سكر ناعم
- 1 - 2 كيلات ماء الزهر
- 1 - 1 فانيليا
- 1 - 1 قطعة صغيرة زبدة
- التزيين
- 1 - مربى المشمش
- 1 - ورود وأوراق من عجينة اللوز
- 1 - عقابيل عصى

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، الفانيليا، حبة البيض، قشور الليمون. أخلطي الكل جيدا.
- 2 - ضعي تدريجيا الفرينة والخميرة حتى تنحصر على عجينة لينة.
- 3 - بواسطة الحلال، أبسطي العجينة (سمك متوسط)، قطعي وريدات بواسطة الطابع (انظر الصورة).
- 4 - من جهة أخرى، حضري عجينة اللوز بالمقادير المعطاة (على نار هادئة)، عندما تبرد، قطعيها بنفس الشكل حسب المراحل المذكورة.
- 5 - ألصقيها مثنى مثنى بالمربى، وزيني كل واحدة بوردة ووردة من عجينة اللوز.



Ingrédients

- 2 boules de K'tayef
- Farce :
 - 100 g d'amandes finement moulues
 - 1 c à soupe de sucre cristallisé
 - 50 g de beurre
 - vanille
 - eau de fleurs d'oranges
 - cannelle

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille, la cannelle et arroser d'eau de fleurs d'oranges jusqu'à obtenir une farce homogène.
- 2 - Prendre une feuille d'aluminium et disposer dessus 1 K'tayef, puis placer la farce au milieu en longueur et couvrir de l'autre K'tayef, enrouler le papier aluminium et laisser repasser au frais pendant 4 heures.
- 3 - Retirer le papier aluminium et disposer dessus des petits cubes de beurre et beurrer le maule.
- 4 - Enfourner - le à température moyenne.
- 5 - Une fois cuit, arroser de miel et parsemez - le de pistaches moulues.

كيك بالقطايف

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي اللوز، السكر، الفانيليا، القرفة وبللي بماء الزهر حتى نتحصلي على حشو متجانس.
- 2 - خذي ورقة الألمنيوم وضعي على سطحها كرية القطايف ثم ضعي الحشو في الوسط طوليا وغطيها بكرية القطايف الأخرى، لفي ورقة الألمنيوم وأتركها ترناح في الثلاجة لمدة 4 ساعات.
- 3 - أنزعي ورقة الألمنيوم، ضعي على سطح الكيك مكعبات الزبدة وأدهني المول بالزبدة.
- 4 - ادخليه للطهي في درجة حرارة متوسطة.
- 5 - في نهاية الطهي، إسقيه بالعسل ورشيه بالفستق المرحي.

المقادير

- 2 كريات قطايف
- الحشو :
- 100 غ لوز مرحي : نيق
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 50 غ زبدة
- فانيليا
- ماء الزهر
- قرفة



BISCUITS SECS

Ingédients

- 250 g de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 2 c à soupe de miel
- 1 œuf
- ½ c à café de levure chimique
- ½ c à café de vanille
- 1 c à soupe de cacao
- Farine
- 2 paquets de Biscuits secs moulus.
- 1 boîte de confiture d'abricots
- miel

Préparation

- 1 – Dans un récipient, mettre l'œuf, le miel, la vanille, le sucre, et bien mélanger.
- 2 – Ajouter le beurre ramolli, le cacao, la levure puis la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 – Former des boudins et des lasanges
- 4 – Une fois cuite, les recouvrir de confiture puis les enrouler de biscuits moulus.

حلوى بالبسكوي

كيفية التحضير

- في وعاء، ضعي البيضة، العسل، الفانيليا، السكر وأخلطي جيدا.
- ضفي الزبدة الطرية، الكاكاو، الخميرة ثم الغرينة حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
- شكلي حرايبش ومعينات.
- عند الطهي، اطليها بالمربى ورمديها في البسكوي المرحي.

المقادير

- 250 غ زبدة طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- 2 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- غرينة
- 2 غلب. بسكوي مرحي
- 1 غلبة مربى المشمش
- عسل



Ingredients

- Pâte :
- 8 œufs
 - 1 verre de miel
 - 250 g de beurre ramolli
 - 1 c à café de bicarbonate de soude
 - Farine
- Crème:
- 250 g de beurre
 - 1/2 verre de miel
 - 1 œuf
 - Colorant alimentaire bleu

Préparation

Préparation de la crème :

- 1 - Dans un récipient, mélanger les œufs, le beurre jusqu'à obtenir une crème lisse.
- 2 - Ajouter le miel puis le colorant alimentaire bleu.

Préparation de la pâte:

- 1 - Dans un récipient battre énergiquement les œufs, ajouter le miel, le bicarbonate, le beurre et mélanger soigneusement le tout.
- 2 - Ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte coulante.
- 3 - Mettre dans un moule rond et enfournez - la à une température moyenne.
- 4 - Une fois cuit, le découper à l'aide d'un verre à thé.
- 5 - Ramasser les chutes et les dorer au four puis les réduire en poudre.
- 6 - Prendre les gâteaux les recouvrir de crème puis les enrober de biscuits moulus.

لي بوف

كيفية التحضير

المقادير

- المجينة :
- 8 بيضات
- 1 كأس عسل
- 250 غ زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- فريشة
- الكريمة
- 250 غ زبدة
- 1/2 كأس عسل
- 1 بيضة
- ملون غذائي أزرق

- في وعاء، أخلطي البيض والزبدة حتى تتحصل على كريمة ملساء.
- ضفي العسل، ثم الملون الغذائي الأزرق.
- المجينة :
- في وعاء، أخفقي البيض، ضفي العسل، البيكربونات، الزبدة، وأخلطي الكل برفق.
- ضفي الفريشة حتى تتحصل على عجينة سائلة.
- ضعها في مول دائري وأدخلها للطهي في درجة حرارة متوسطة.
- عند الطهي، قطعها بواسطة كأس الشاي.
- إجمعي البقايا، وأدخلها في الفرن لتكسب اللون الذهبي ثم إرحيها جيدا (غيره).
- خذي الحلوى، إطلبيها بالكريمة ثم رمديها في البقايا المرحية.



BLANC

Ingédients

- 80 g de beurre
- 120 g de sucre glace
- le jus et le zeste d'1 citron
- 400 g de fromage blanc
- 3 œufs
- 600 g d'amandes (en poudre)
- 30 g de semoule moyennée
- 60 g de raisins secs
- Décoration :
- Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre, le zeste de citron, les jaunes d'œufs l'un après l'autre. Bien mélanger.
- 2 - Ajouter les amandes, la semoule, les raisins secs et le jus de citron
- 3 - D'un autre côté battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter délicatement au mélange.
- 4 - Mettre le mélange dans des moules beurrés et faire cuire
- 5 - Laisser refroidir puis démouler et saupoudrer de sucre glace.

فطيرات بالجبن الأبيض

كيفية التحضير

المقادير

- 80 غ زبدة
- 120 غ سكر ناعم
- عصير وقشور حبة ليمون
- 400 غ جبنة أبيض
- 3 بيضات
- 600 غ لوز (غبرة)
- 30 غ دقيق متوسط
- 60 غ رطب جاف (زبيب)
- النعنع
- سكر ناعم

- 1 - في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، قشور الليمون، صفار البيض الواحدة تلو الأخرى وأخلطي الكل جيدا.
- 2 - ضفي اللوز، السميد، العنب الجاف وعصير الليمون.
- 3 - من جهة أخرى، أخفقي بياض البيض كالثلج ثم ضفيه برفق للخليط.
- 4 - أسكبي الخليط في قوالب مدهونة بالزبدة وأدخلها للطهي.
- 5 - عندما تبرد الفطيرات إنزعها من القوالب ووزني عليها السكر الناعم.



GHRIBIYA SOURIYA

Ingredients

- 1 mesure de beurre
- 1 mesure de sucre glace
- 2 œuf
- 2 c à soupe de cacao
- Vanille
- Farine

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mélanger les œufs, le sucre, le beurre, la vanille, la moitié de farine et mélanger le tout.
- 2 - Diviser la pâte en deux, ajouter à la première le cacao et dans l'autre la vanille; de la farine pour chacune d'elles.
- 3 - Former des boudins de la pâte vanillée puis intraduire un boudin de pâte chocolatée puis découper en carrés. Pincez-les en long à l'aide d'un Nekkache
- 4 - Les placer dans un plat fariné et les faire cuire à four moyen.

غريبة سورية

كيفية التحضير

- في وعاء، اخلطي البيض، السكر، الزبدة، الفانيليا، نصف الغريبة واخلطي الكل جيدا.
- قسمي العجينة إلى قسمين، ضعي لإحدهما الكاكاو وللأخرى الفانيليا ثم الغريبة لكليهما.
- شكلي حرايش من العجينة المعطرة بالفانيليا، ضعي بداخلها حربوش من عجينة الشكلاطة ثم قطعي مربعات وزيني السطح بالنقاش.
- ضعيتها في صينية مرشوشة بالغريبة وأدخليها للطهي في فرن متوسط.

المقادير

- 1 كيلة زبدة
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- فانيليا
- غريبة



LE M'CHADAK A LA PATE D'AMANDE

Ingrédients

Pâte d'amande :

- 2 mesures d'amandes moulues en poudre
- 1 mesure de sucre glace
- ¼ mesure d'eau de fleur d'oranger
- Vanille
- 1 petit morceau de beurre

Farce:

- 2 mesures de noix (en poudre)
- 1 mesure de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger
- Vanille

Decoration:

- Colorant alimentaire rose et vert
- Perles argentées
- Poudre de cacao

Préparation

- 1 - Préparer la pâte d'amandes avec les ingrédients cités et calerez-la (voir photo).
- 2 - Former des bautes en forme de noix, introduire la farce puis les fermer.
- 3 - Les pincer en longueur puis y disposer les fleurs et les feuilles et les saupoudrer de sucre glace.

مغبر بعجينة اللوز

كيفية التحضير

المقادير

- عجينة اللوز
- 2 كبلات لوز محامي عمدة
- 1 كيلة سكر ناعم
- 4 1 كيلة ماء الزهر
- فانيليا
- 1 قطعة صغير زبدة
- الحشو
- 2 كبلات جوز (غره)
- 1 كيلة سكر ناعم
- ماء الزهر
- فانيليا
- التزيين
- طلع غداشي وردي و احضر
- مغادر قصي
- عمدة الكاكاو

- حضري عجينة اللوز بالمقادير المذكورة ثم لونيه (انظري الصورة).
- شكلي كرات بحجم الجوزة، ادخلي الحشو ثم اغلقها.
- اقرصها طوليا ثم ضعي عليها الورود، الأوراق وذرني عليها السكر الناعم.



Abstract

Ingredients

- 375 g de beurre ramolli
 - 2 verres de noix de coco
 - 2 verres d'amandes en poudre
 - Zestes de 2 citrons
 - 1 sachet de levure chimique
 - 4 verres de lait en poudre
 - Farine
- Glaçage :
- 2 blancs d'œufs
 - 700 g de sucre glace
 - Jus d'1 citron
 - 1 c à café d'huile
- Décoration :
- Amandes effilées
 - Cerises confites
 - Pistaches finement moulues

Préparation

- 1 – Dans un récipient, mettre le beurre ramolli, la noix de coco, le zeste de citron, le lait en poudre, bien mélanger puis ajoutez – y la levure chimique, la farine jusqu'à obtention d'une pâte sauplée.
- 2 – Abaisser la pâte d'une épaisseur moyenne puis la découper en petits carrés égaux.
- 3 – Disposer les gâteaux sur un plat fariné et les enfourner à température moyenne.
- 4 – Une fois cuite, étalez dessus une couche du glaçage blanc (décoration : voir photo).

حلويات بغيرة الحليب

المقادير

- 374 في زبدة طرية
- 2 كأسين جوز الهند
- 2 كأسين لوز غبوة
- فستق 1 حبات انجور
- 1 كيس خميرة كعبانية
- 1 كؤوس طيب غيرة
- 2 حبة
- البطيخ :
- 2 بياض بيض
- 1 T.M في سكر فاعم
- 1 نصف حبة ليمون
- 1 ملعقة صغيرة زيت
- الترميز .
- لوز منسل
- كزور مصبر
- فستق مريح رفيع

كيفية التحضير

- في وعاء، ضعي الزبدة الطرية، جوز الهند، قشور الليمون، حليب الغبيرة، إخلطي جيداً، ثم ضفي الخميرة الكيمائية والفريضة حتى تتحسلي على عجينة لينّة.
أبسطي العجينة بسمك متوسط، ثم قطعها إلى مربعات صغيرة متساوية.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفريضة وأدخلها للطهي في درجة حرارة متوسطة.
عند الطهي، إطلي السطح بطبقة من الطلاء الأبيض (التزيين : أنظر الصورة).



A L'ORANGE

Ingrédients

- 1 L de lait
- 2 verres de jus d'orange
- 2 verres de maïzena (non pleins)
- 2 verres de sucre cristallisé (non pleins)

Préparation

- 1 - Dans une casserole, mettre le litre de lait froid sur feu doux, ajouter 1 verre de maïzena, 1 verre de sucre et remuer jusqu'à ébullition.
 - 2 - Retirer du feu, versez - le dans des petits ramequins et laissez totalement refroidir.
 - 3 - D'un autre côté, mélanger le jus d'orange à un verre d'eau fraîche puis le verre de maïzena et de sucre restant, mettre sur feu doux tout en remuant jusqu'à ébullition. Versez - y le mélange sur la Palouza (2 c à soupe dans chaque ramequin).
 - 4 - Décorer de tranches d'orange.
- Remarque :
On peut remplacer les oranges par le citron.

البالوزة بالبرتقال

كيفية التحضير

- 1 - في قدر، ضعي لتر من الحليب البارد على نار هادئة، ضفي كأس الماييزينة، كأس السكر وحركي حتى الغليان.
 - 2 - إنزعيه من فوق النار، أسكبيه في أكواب صغيرة، واتركيها حتى تبرد كلياً.
 - 3 - من جهة أخرى، اخلطي عصير البرتقال مع كأس ماء بارد ثم كأس الماييزينة والسكر المتبقين، ثم ضعيه على نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.
 - 4 - أسكبي الخليط على البالوزة (ملعقتين كبيرتين في كل كوب).
 - 5 - زيني بشرائح البرتقال.
- ملاحظة:
يمكن تعويض البرتقال بالليمون.

المقادير

- 1 لتر حليب
- 2 كأسين عصير برتقال
- 2 كأسين ماييزينة (غير مملوئة)
- 2 كأسين سكر مسحوق (غير مملوئة)



POIRES AU SIROP

Ingédients

- 2 grosses poires
- Sirap :
- 1/4 L d'eau
- 300 g de sucre cristallisé
- 30 g de beurre
- Zeste d'un citron

Préparation

- 1 - Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, le zeste d'1 citron et mettre sur feu doux pendant 10 mn, ajouter le beurre.
- 2 - Eplucher les poires, les introduire dans le sirap et remettre sur feu doux pendant 10 à 15 m environ.
- 3 - Retirer du feu et laisser refroidir.
- 4 - Au bain-marie, tondre le chocolat et ojautez - y le beurre.
- 5 - Verser le contenu sur les poires.

إجاص بالشاربات

كيفية التحضير

المقادير

- 2 حبثير إجاص مشيونين
- الشاربات
- 2 الشراء
- 300 غ سكر مسحوق
- 30 غ زبدة
- قشور حبة ليمون

- 1 - في قدر، أخلطي الماء وقشور حبة الليمون، ضعي على نار هادئة مدة 10 دقائق، ضفي الزبدة.
- 2 - فشري الإجاص، أدخله في الشاربات وضعه على نار هادئة مدة 10 إلى 15 دقيقة.
- 3 - إنزعيه من فوق النار واتركيه يبرد.
- 4 - ذوبي الشكلاطة على حمام مائي وضي الزبدة.
- 5 - أسكبي المحتوى على الإجاص.



JUS DE CAROTTES

Ingrédients

- 500 g de carottes tendres
- 2 pots de yaourt abricot
- Jus d'1 citron
- 1 pincée de vanille
- Sucre selon le goût
- 3 L d'eau

Préparation

- 1 - Eplucher les carottes, les laver, les découper en rondelles puis les faire bouillir dans un litre d'eau.
- 2 - Une fois cuites, les mixer, leur rajouter les 2 pots de yaourt, le jus d'1 citron, le sucre, les 2 litres d'eau et faire bouillir le tout pendant 5 mn à feu doux.
- 3 - Retirer du feu, laisser refroidir puis mettre au frais.

عصير الجزر

المقادير

- 500 غ جزر طري
- 2 باغورت مشمش
- عصير حبة ليمون
- 1 قرصة فانيليا
- سكر حسب الذوق
- 3 لتر من ماء

كيفية التحضير

- 1 - قشري الجزر، إغسله، قطعه إلى دوائر ثم ضعه يغلي في لتر من الماء.
- 2 - عند الطهي، إرحيه وضمفي له علبتين من الياغورت، عصير حبة ليمون، السكر، 2 لتر من الماء، وأتركي الكل يغلي لمدة 5 دقائق على نار هادئة.
- 3 - إنزعيه من فوق النار، أتركيه يبرد ثم ضعيه في الثلاجة.



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 jaunes d'œufs
- 2 c à café de sucre cristallisé
- 1 c à soupe de maïzena
- vanille
- 2 bananes
- 50 g de beurre
- 50 g d'amandes effilées
- 2 c à café de jus de citron
- 1 verre de jus d'orange
- Zeste d'1 orange

Préparation

- 1 - Découper les bananes en rondelles.
- 2 - Dans un poêle, mettre le sucre, le beurre et la placer sur feu doux tout en remuant.
- 3 - Additionner le jus du citron, le jus et le zeste de l'orange la vanille, la maïzena et les rondelles de bananes.
- 4 - Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger.
- 5 - Verser le contenu dans des ramequins, décorez - les d'amandes effilées et de quelques cerises confites (voir photo).

تحلية بالموز

كيفية التحضير

المقادير

- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق صغيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- فانيليا
- 2 موزتين
- 50 غ زبدة
- 50 غ لوز منسل
- 2 ملاعق صغيرة عصير ليمون
- 1 كأس عصير البرتقال
- 1 قشور حبة برتقال

- 1 - قطعي الموز إلى دوائر.
- 2 - في مقلاة، ضعي السكر، الزبدة وضعيها على نار هادئة مع التحريك.
- 3 - ضفي عصير الليمون، عصير وقشور البرتقال، الفانيليا، المايزينة ودوائر الموز.
- 4 - إنزعي من النار، أتركيه يبرد، ثم ضفي صفار البيض واخبطي جيدا.
- 5 - أسكبي المحتوى في أكواب، زيني باللوز المنسل وبضع حبات الكرز المصير (انظر الصورة).



Ingrédients

- 50 g de beurre
- 100 g de sucre cristallisé
- 2 c à café de confiture d'abricots
- 1 L de lait
- 2 bâtonnets de cannelle
- 200 g de riz
- 2 œufs
- vanille
- 2 pommes coupées en tranches

Préparation

- 1 - Dans une casserole mettre le beurre, le sucre, la confiture, les tranches de pommes et les faire cuire à feu doux.
- 2 - Dans une autre casserole, mettre le lait, la cannelle et le riz à cuire.
- 3 - Retirer le riz hors du feu, le laisser refroidir puis lui ajouter les œufs et bien les mélanger.
- 4 - Beurrer un moule rond, disposer au fond les tranches de pommes et y verser le riz (l'aplatir un peu).
- 5 - Enfourner pendant 40 mn puis le démauler.

تحلية الأرز بالتفاح

كيفية التحضير

- 1 - في قدر، ضعي الزبدة، السكر، المربي، شرائح التفاح، واطهي الكل على نار هادئة.
- 2 - في قدر آخر، ضعي الحليب، القرفة والأرز. أتركي الكل يطهي.
- 3 - إنزعي الأرز من فوق النار، أتركيه يبرد ثم ضفي إليه البيض واخبطي جيدا.
- 4 - إدهني بالزبدة مول دائري الشكل، رتبي فيه شرائح التفاح ثم اسكبي الأرز (أبسطيه قليلا).
- 5 - أدخله للطهي لمدة 40 دقيقة، ثم إنزعيه من المول.

المقادير

- 50 غ زبدة
- 100 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق صغيرة مربى المشمش
- لتر حليب
- 2 عود قرفة
- 200 غ أرز
- 2 بيضات
- فانيليا
- 2 تفاحين مقطعتين إلى شرائح



Ingrédients

- 500 g de poires épluchées et râpées
- 3 œufs
- 3 c à soupe de sucre cristallisé
- 3 c à soupe de maïzena
- 3 c à soupe de crème fraîche
- 1/4 de L de lait
- Vanille
- 1 poignée de pistaches

Préparation

- 1 - Dans une casserole, sur feu doux, mettre le lait, le sucre, la maïzena, la vanille tout en remuant.
- 2 - Retirer du feu.
- 3 - Mélanger les œufs, la crème fraîche, la poignée de pistaches ajouter le tout au mélange précédent.
- 4 - Dans un moule, beurré, mettre les poires râpées au fond de ce dernier puis verser le contenu et mettre à cuire au four.
- 5 - Une fois cuit, à l'aide d'une cuillère, remplir les ramequins. Décorer de poires râpées et de rondelles de citron (voir photo).

تحلية بالإجاص

كيفية التحضير

المقادير

- 500 غ إجاص مفشر ومبشور
- 3 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة مايزينة
- 3 ملاعق كبيرة كريمة فشدية
- 1/4 لتر حليب
- فانيليا
- 1 حفنة فستق

- 1 - في قدر وعلى نار هادئة، ضعي الحليب، السكر، المايزينة، الفانيليا وحركي جيدا.
- 2 - إنزعي من فوق النار.
- 3 - أخلطي البيض، الكريمة القشدية، حفنة الفستق، ثم ضفي الكل للخليط السابق.
- 4 - في مول، مدهون بالزبدة، ضعي الإجاص المبشور ثم أسكبي الخليط، وضعيه في الفرن للطهي.
- 5 - عند الطهي وبواسطة ملعقة إملئي الأكواب، زيني بالإجاص المبشور ودوائر الليمون (انظر الصورة).





1

Abaissier la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

أبسطي العجينة بالحلال.



2

Etaler la farce sur toute la surface de la pâte.

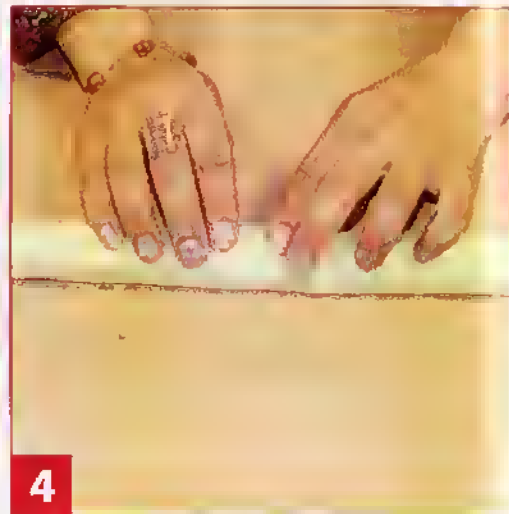
ضعي الحشو على سطح العجينة.



3

Rouler la pâte.

لفي العجينة.



4

Vous avez obtenu un boudin.

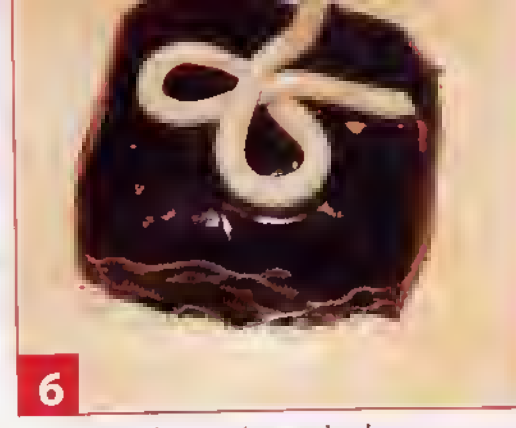
تحصلت على حبوبش.



5

Découper des carrés.

قطعي مربعات.



6

Glacer les carrés avec le glaçage au chocolat puis décorer la surface avec un noeud.

إطلاي المربعات بطلاء الشكلاطة وزيني السطح بعقدة.



7

Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى انك توصلت إلى نفس النتيجة



1

Aplatir la boule de pâte.

أبسطي كرية العجينة.



2

Mettre la halkouma dedans.

ضعي بداخلها قليلا من حلوة الحلقومة.



5

Bien enfoncer puis enlever la pâte.

إضغطي جيدا على القالب ثم انزعي العجينة منه.



6

Vous avez obtenu cette forme.

تحصلت على هذا الشكل.



3

Fermer et enrouler avec la paume de la main.

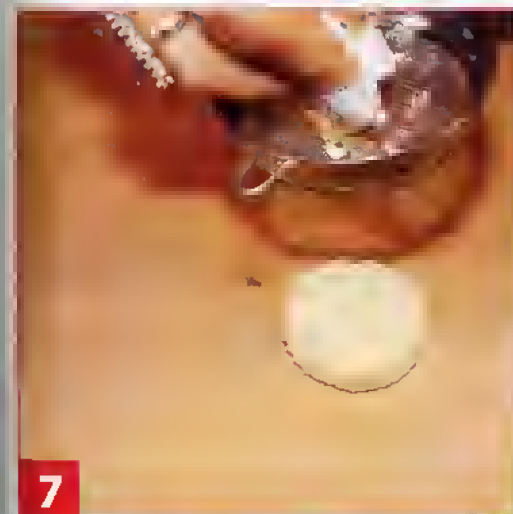
أغلقي العجينة جيدا وأديرها بكف اليد.



4

Mettre la boule de pâte dans le moule.

ضعي كرية العجينة في القالب.



7

A l'aide d'une passoire, saupoudrer du sucre glace sur la surface des gâteaux.

بواسطة مصفاة، ذرري السكر الناعم على سطح الحلوى.



8

Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك تحصلت على هذه النتيجة.



1

Foncer le moule avec la pâte.

أفرشي المول بالعجينة.



2

A l'aide d'une cuillère, badigeonner l'intérieur du gâteau avec de la confiture et du miel.

بواسطة ملعقة، إظلي الجهة الداخلية للحلوى بخليط (المربي + العسل)



3

Remplir le gâteau de farce.

إملئي الحلوى بالحشو.



4

Saupoudrer la moitié du gâteau avec de la noix de coco.

نرذري قليلا من جوز الهند على نصف سطح الحلوى.



5

Décorer le gâteau avec des fleurs et des feuilles en pâte d'amande.

زيني الحلوى بورود وأوراق مصنوعة بعجينة اللوز.



6

Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك تحصلت على نفس النتيجة.



1 Abaissez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

أبسطي العجينة على صينية مفروشة بورق كبريتي.



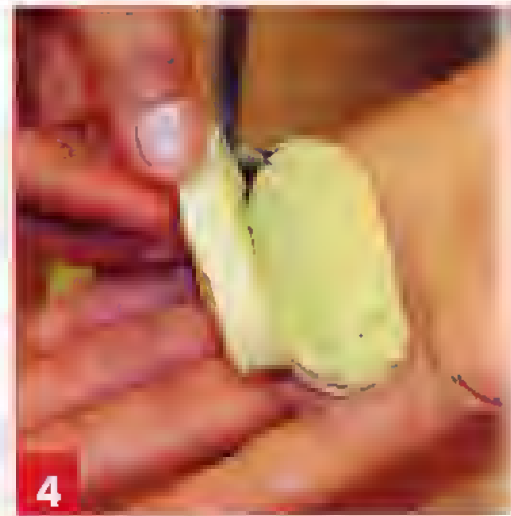
2 Après cuisson, découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce.

بعد الطهي، قطعي العجينة بواسطة المول.



3 Étalez la crème sur la surface des gâteaux.

إطلي سطح الحلوى بالكريمة.



4 Collez ces derniers 2 à 2.

الصقي الحلوى مثنى مثنى.



5 Étalez un peu de crème sur chaque gâteau.

إطلي سطح الحلوى بالكريمة.



6 Saupoudrez le dessus de pistaches concassées.

ذرنري الفستق المكسر على سطح الحلوى.



7 Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك تحصلت على نفس النتيجة.



cuisine4arabe

لمزيد من الكتب زوروا موقعنا على الرابط التالي

<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



Dépot légal : 1356-2006
ISBN : 9947-809-29-3



Vous trouverez chez votre libraire dans la même Edition